新　春　本　格　お　せ　ち　　優　雅

新年の祝いにふさわしい、素材ひとつひとつに吉祥のおもいを込めて丹精に謹製致しました「新春本格おせち」は、伝統を重んじ、現代のお正月にふさわしい厳選素材をふんだんに盛込んだ最高級のおせち料理に、気仙沼産天然ふかひれの姿煮をセットにした四段重です。

予約受付期間
2013 年 11 月 1 日～ 2013 年 12 月 20 日

税込価格　　円

※送料込の価格です

商品名：新春本格おせち　優雅（四段重）

【セット内容】　おせち料理（三段）、天然ふかひれ姿煮（一段）、外箱、取扱説明書、おせち料理の由来＆おせち料理の豆知識、祝い箸
【保存方法】　要冷蔵（5℃以下）
【配送方法】　お引取り又は配送
【お届け日】　2013 年 12 月 30 日～ 2013 年 12 月 31 日
【消費期限】　2014 年 1 月 2 日（5℃保存状態）
【サイズ】　おせち：6．5 寸×三段　＆　ふかひれ姿煮×一段
お重のサイズ:L 約 19.5cm × W 約 19.5cm × H 約 4cm（一段）
【お願い】　取扱いに関しましては、付属のお取扱説明書を必ず一度お読み下さい。*写真はイメージですので、仕入れ状況により写真と異なる場合が御座います。予めご了承下さい。*
【注意事項】　調理済ですので、そのままお召し上がり頂けます。調理時に低温保存しておりますので、表面が凍る場合が御座います。生物などを盛込んでありますので、お早めにお召し上がり下さい。30 日以前のお届けをご希望の方や 2 日以降にお召し上がりを希望される方には、冷凍にてお届けすることも可能です。

厳選料理素材のご案内

【一段重】　12 品

ロブスター釜あげ、生麸笹茶巾、小鯛笹漬、帆立西京焼、味付数の子、蝦夷あわび旨煮、のし梅奉書、車海老釜揚げ、特撰なまこポン酢、昆布結び煮、紋甲いか雲丹焼、カスタード餅

【二段重】　10 品

紅鮭昆布巻、くるみ飴炊き、梅甘露煮、青富士松風、牛肉アスパラ巻、合鴨照焼、本ぶり照焼、手まり麸柚子あん仕立て、特製栗きんとん、伊達巻

【三段重】　9 品

田作り、蟹なます、お多福豆、真蛸酢〆、焙りローズサーモン西京漬、棒鱈旨煮、海老と数の子の糀和え（イクラ入）、氷頭なます、金箔ぶどう豆

【四段重】　1 品
気仙沼産
天然ふかひれ姿煮

平成二十六年新春
おせち料理

【一の重】
ロブスター釜揚げ
生麩笹茶巾
小鯛笹漬
帆立西京焼
味付数の子
蝦夷あわび旨煮
のし梅奉書
車海老釜揚げ
特撰なまこポン酢
昆布結び煮
いか松笠雲丹焼
カスタード餅

【二の重】
紅鮭昆布巻
くるみ飴炊き
梅甘露煮
青富士松風
牛肉アスパラ巻
合鴨照焼
本ぶり照焼
手まり餅柚子あん仕立て
特製栗きんとん
伊達巻

【三の重】
田作り
蟹なます
お多福豆
真蛸酢〆
焙りローズサーモン西京漬
棒鱈旨煮
海老と数の子の糀和え（イクラ入）
氷頭なます
金箔ぶどう豆

【四の重】
気仙沼産天然ふかひれ姿煮

6.5寸三段重（3～4人前）
気仙沼産天然ふかひれ姿煮セット

税込価格

円

※送料無料（ヤマトクール便）